

东方紫酒-如何给客人倒酒

产品名称	东方紫酒-如何给客人倒酒
公司名称	广州慕婷文化传媒有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区云城街机场路1600号之壹汇创意产业园B1栋301单元
联系电话	13724071874

产品详情

倒酒就那么倒呗，磨磨唧唧整一堆什么玩意，费什么劲啊，哎，对于我们这种生存在温饱线上的人怎么能够理解现在这些有层次的人呢?生活水平一旦提高了，大家的品位就上去了，要喝雨前的龙井，刚出炉的烤鸭，还要是现片的，那么，究竟怎样倒酒，我们来了解了解。

1、准备工作

事先备好干净纸巾或餐巾，以便擦拭瓶口，尤其在人多的场合更需如此。倒酒时，侍酒师习惯手握酒瓶底部，将酒标正标朝上，以便向客人展示酒款，而在日常生活中我们大可不必如此。

2、倒酒的顺序

倒酒时应先斟一些给主人品尝，主人表示满意后，再从主人的右方起依次给客人倒酒(女士、老人优先)，倒酒时应让每位客人都能看到酒的标签。但是，由于宴会的规格、对象、民族风俗习惯不同，因此倒酒顺序也应灵活多样。

宴请亚洲地区客人时，如主宾是男士，则应先斟男主宾位，再斟女宾位，最后为主人倒酒，以表示主人对来宾的尊敬。如为欧美客人倒酒服务时，则应先斟女主宾位，再斟男主宾位。

倒酒前，用干净的巾布将瓶口擦净。从冰桶里取出的酒瓶，应先用巾布擦拭干净，然后进行包垫。某些要保持较低温度的酒，也须用餐巾裹着酒瓶倒酒，以免手温使酒升温。

其方法是：用一块 50x50厘米见方的餐巾折叠六折成条状，将冰过的酒瓶底部放在条状餐巾的中间，将对等的两侧餐巾折上，手应握住酒瓶的包布，注意将酒瓶上的商标全部暴露在外，以便让客人确认。

斟一般酒时，左手持一块折成小方形的餐巾，右手握瓶，即可进行倒酒服务。倒酒时用垫布及餐巾，都是为防止冰镇后酒瓶外易产生的水滴及倒酒后瓶口的酒液洒在客人身上。使用酒篮时，酒瓶的颈背下应衬垫一块大小适宜的布巾，以防止倒酒时酒液滴漏。

3、倒酒时机

一个是宴会前的倒酒。如果顾客点用白酒、果酒、啤酒时，在宴会开始前五分钟之内将果酒和白酒斟入每位宾客杯中(斟好以上两种酒后就可请客人入座，待客人入座后，再依次斟啤酒)。

另一个是指宴会进行中的倒果酒。如用冰镇的酒或加温的酒，则应在宴会开始后上第一道热菜前依次为宾客斟至杯中。宴会进行中的倒果酒，应在客人干杯前后及时为宾客添斟，每上一道新菜后要添斟，客人杯中酒液不足一半时也要添斟。客人互相敬酒时要随敬酒宾客及时添斟。

4、倒酒的标准

紫酒入杯均为1/3；

白兰地酒斟入杯中为一个斟倒量(1/2)；

5、倒紫酒的方式

倒紫酒的基本方式有两种：一种叫桌斟，一种叫捧斟。桌斟指顾客的酒杯放在餐桌上，服务员持瓶向杯中倒紫酒。斟一般酒时，瓶口应离杯口2厘米左右为宜；斟汽酒或冰镇酒时，二者则应相距5厘米左右为宜。总之，无论斟哪种酒品，瓶口都不可沾贴杯口，以免有碍卫生及发出声响。

酒杯总是放在客人的右边，所以倒酒也是从客人右边倒。倒酒应在客人的面前倒。在特别高级的宴会服务时，若客人想要一杯多年陈酿的酒，待者应左手持杯，将酒缓缓倒入杯中，不可让客人把杯或向旁边有碗碟的杯中倒酒。

6、倒酒的姿势

到酒前，用干净的巾布将瓶口擦净。从冰桶里取出的酒瓶，应先用巾布擦拭干净，然后进行包垫。某些要保持较低温度的酒，也须用餐巾裹着酒瓶倒酒，以免手温使酒升温。

7、滴酒不漏的小窍门

当所倒入酒杯的酒量达到要求，身体稍稍远离，轻微旋转酒瓶底部，快速收瓶，避免滴酒。这也是一个熟能生巧的动作，因此只要经过一段时间的磨练，倒酒而滴酒不漏就变得轻而易举了。